

Vestbrygg - Mocktoberfest

5.8% ABV - 25 liter

Original Gravity: 1.057	ABV Alkohol: 5.8%
Specific Gravity: 1.051	IBU Bitterhet: 19
Final Gravity: 1.013	EBC Farge: 19
Utgjæringsgrad: 76%	Effektivitet: 75%
Kokevolum: 29 liter	Sluttvolum i kjele: 25 liter

Malt:

Pilsner Malt - 4 EBC (**Bygg**)
Vienna Malt - 10 EBC (**Bygg**)
Munich Malt 2 - 22 EBC (**Bygg**)
Caramunich Malt 1 - 90 EBC (**Bygg**)

Total maltmengde: 6,7 kg
Obs: inneheld gluten.

Humle:

Magnum, Tettnang og Mittelfru

Gjær:

[Safale US-05](#) (1 pakke følger med)

Gode alternativer:

[White Labs WLP001](#), [White Labs WLP007](#)

Rehydrering av tørrgjær: tilsett (kokt) vatn på ca. 25-30 °C (1dl per pakke tørrgjær) i en desinfisert beholder. La det stå i 20-30 min, og tilsett i gjæringskaret.

Anbefalte tilsetninger:

[Gjærnæring](#) - tilsettes dei siste 15 minuttene av koketida for å gi gjæren næring og bedre vekstvilkår.

[Whirlfloc klarningsmiddel](#) - Gir klarare øl ved å øke utfelling av proteiner.

Mesking:

65°C i 60 min
77°C i 10 min (utmesking / skylling).

Vi anbefaler einstegs infusjonsmesking, men du kan tilpasse mesking til ditt bryggesystem.

Koking:

Koketid 90 minutter.
Kokevolum oppgitt er vår anbefaling, men kan tilpasses avdampingen i ditt bryggesystem.
Sluttvolum etter koking: 25 liter

Gjæring:

14 dager på 18-21°C
Begynn gjæringen på 18 grader, og la den stige jevnt til 21 mot slutten av forløpet.

Vi anbefaler å oksygenere vørteren. Dette kan du gjere ved å riste gjæringskaret, bruke vørterlufter eller rein oksygen.

Ved valg av ferskgjær anbefaler vi å sette gjærstarter, eller bruke riktig antall pakker.

Karbonering:

6 gram sukker per liter ferdig øl. Karboneres i romtemperatur (20-24°C) i ca 14 dager.

Vi anbefaler sukkerlake eller [karboneringsdrops](#) til karbonering.

Tapping på fat:

Karboneres til 2,5 volumer CO2.

Lagring:

Lagres kaldt (4°C).
Lagres gjerne i 1-2 måneder etter endt karbonering.

[Les meir om brygging av ølsett her.](#)

Vestbrygg Mocktoberfest er samme øl som Oktoberfest, men gjæra med ein nøytral ale-gjær.

Mocktoberfest minne om eksportvariantane av norsk pils, med noko fyldigare maltaroma. Den er rein og crisp og har ein medium malkropp med smak av brød og kjeks. Opp mot ein humlearoma av blome og krydder gjer dette til ein frisk og drikkbar øl. Oktoberfest vert feira i stor stil i Tyskland. Finn fram lederhosen, litersglas og ompa-musikk, så kan du med dette ølsettet også lage din eigen Oktoberfest! Høve godt til å drikkast aleine, eller saman med pølse, surkål og annan tysk tradisjonsmat.

